

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.





















AU MENU

fait
maison
cette semaine



Touraine Vallée
de l'indre
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Semaine du 27 avril au 02 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette 	Champignons à la Grecque 	 Concombre vinaigrette 	Salade coleslaw 	
Plat	 Cabillaud sauce citron 	Quiche aux dés de dinde 	Jambon grill Sauce échalotes 	Tortellinis Ricotta épinard 	
Garniture	 Riz 	 Salade verte 	Purée	Sauce tomate  Végétarien	FERIE
Fromage	Chèvre	Mimolette	Fromage	 Fromage 	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat 	Fruits	Brownies 	
Goûter	Pain beurre Lait Confiture	Biscuit  Lait Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Biscuit fourré fraise Sirop Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison